

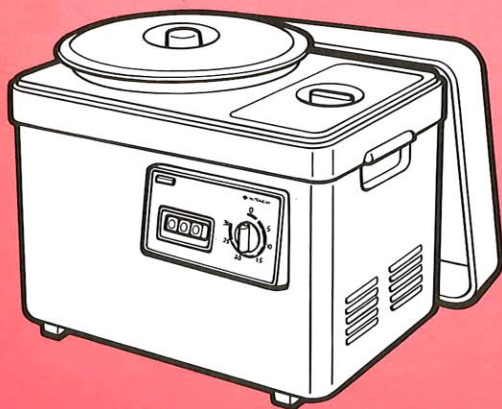
取扱説明書



日立もちつき機

家庭用

HM-220形



料理いろいろ……
クッキングブックつき

このたびは日立もちつき機をお求めいただき、まことにありがとうございます。

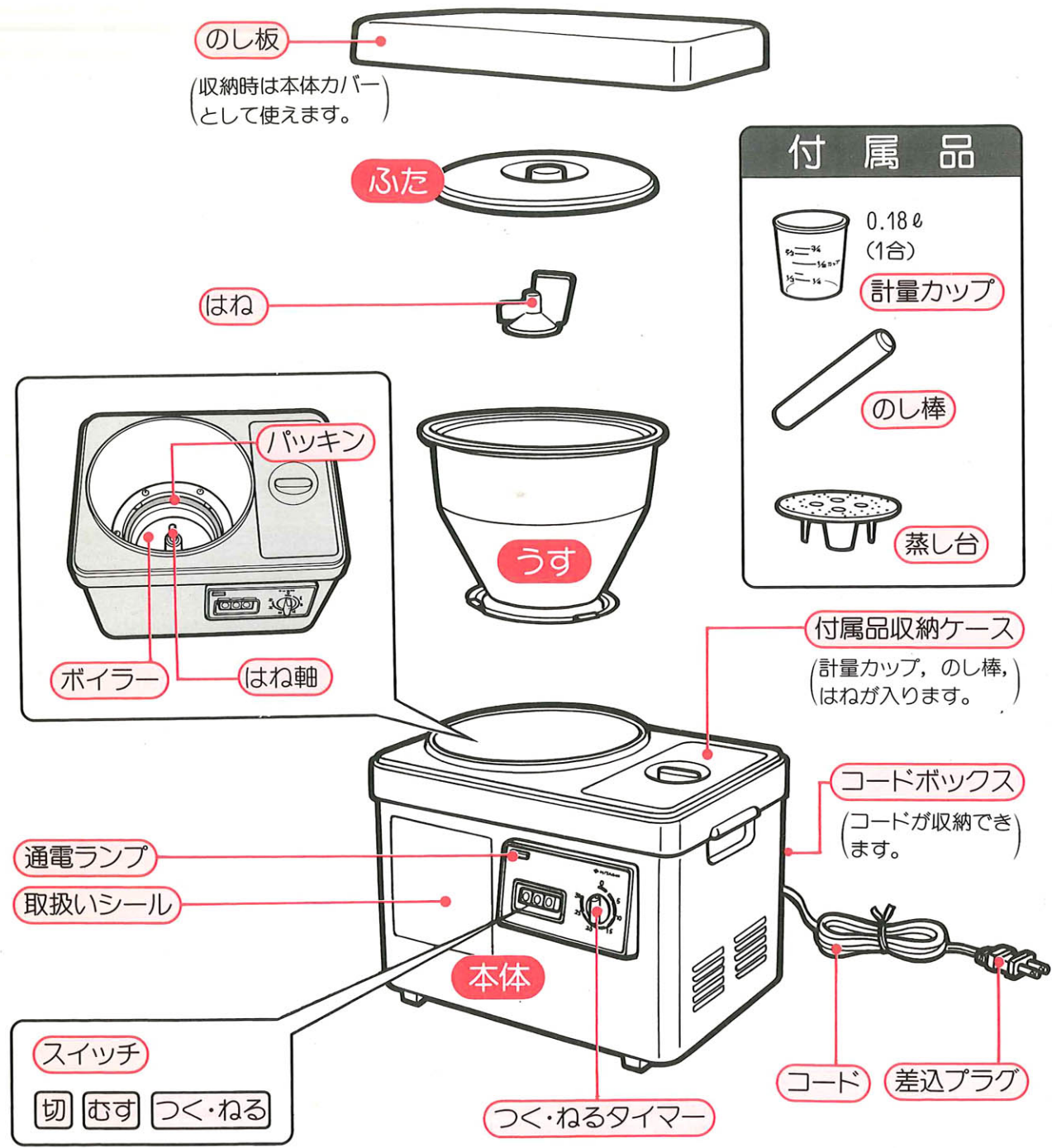
この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

お読みになった後はご相談窓口一覧表とともに大切に保存してください。

もくじ

各部のなまえ……………	1
お使いになる前に……………	2
使いかた	
もちのつくりかた……………	3~4
粉ねりとしての使いかた……………	5~6
蒸し器としての使いかた……………	7~8
別売品について……………	8
仕様……………	8
必ずお守りください……………	9
お手入れ……………	10
収納のしかた……………	10
修理を依頼する前に……………	裏表紙
アフターサービスと保証……………	裏表紙

各部のなまえ



1 回につけるもち米の量の範囲
 1.8ℓ ~ 3.6ℓ
 (1升・1.5kg) (2升・3.0kg)

- 1.8ℓ 未満で使用するともちの中にツブツブが多くなります。また、極端に少ないともちの状態になりません。
- 玄米は使用しないでください。

もち作りをする前に

もち米と用具の準備

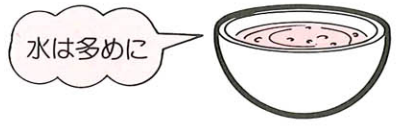
1 もち米を計り、洗米します

- 計量は付属の計量カップで。
- 洗米は十分に。



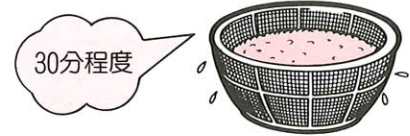
うるち米のまじっていない新もち米を使用することです。

2 水に浸します (6時間~12時間)



● 浸す時間が長すぎると、やわらかすぎてボイラーにもれることがあります。逆に短かすぎると、ツヤやネバリがなくなります。

3 水切りをします



● 水切りが悪いと蒸せなかつたり、もちがやわらかくなりすぎる可能性があります。

4 うす、ふた、はね、パッキンを洗い、用具を準備します。



つく・ねるタイマーについて

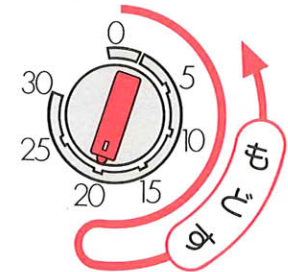
つく・ねるタイマーは、つく・ねるの目安時間をセットできるお知らせタイマーです。

● このタイマーはスイッチの「入・切」を兼ねておりませんので、タイマーをセットしただけではスイッチは入りません。また、タイマーが「チン」と鳴ってもスイッチは切れません。

タイマーセットできる時間の範囲

3~30分の範囲で使用できます。
 3分未満の使用はできません。

タイマーをセットするときは



10分以内にセットするときは一度20分まで回してから、合わせたい時間にセットしてください。

使いかた・もちのつくりかた

もち米の量と給水量

もち米の量(洗米前)	ℓ (kg)	3.6(3.0)	3.0(2.5)	2.4(2.0)	1.8(1.5)
	升	2	1.7	1.3	1
給水量 ml	もち	720(4カップ)	660(3 $\frac{3}{4}$ カップ)	600(3 $\frac{1}{2}$ カップ)	420(2 $\frac{1}{2}$ カップ)
	赤飯	900(5カップ)	810(4 $\frac{1}{2}$ カップ)	720(4カップ)	480(2 $\frac{3}{4}$ カップ)

●給水量の()内は付属の計量カップで水を計った場合の目安です。かたさの好みに応じて加減してください。

1 パッキンを取り付け、ボイラーに水を入れます

パッキンはボイラーネジの下の段に入れます。もち米の量に合わせて水を入れます。



- パッキンがずれたり、つけ忘れすると蒸気がもれて蒸せなくなります。

2 うすを取り付けます

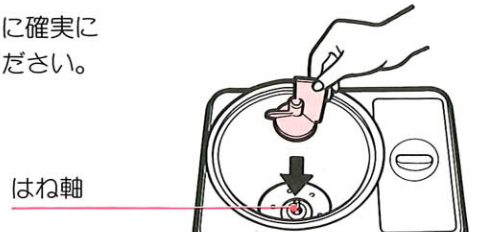
矢印の方向へまわして確実にしめ付けてください。うすをはめ込む前に、うす底がきれいになっているか確認してください。



- 取り付けの際にしめ付けが悪かったりすると蒸気がもれてしまいもち米が蒸せません。
- うすを落下させたり、ぶつけたりしないでください。

3 はねを取り付けます

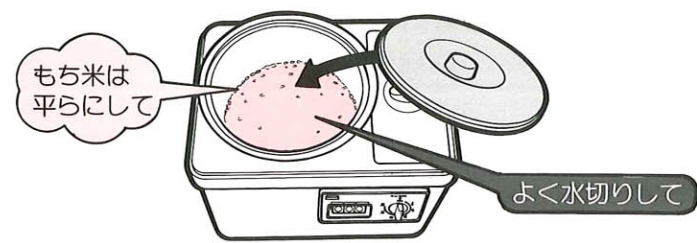
はねをはね軸に確実にさし込んでください。



- はねやはね軸にもちがついているとさし込めません。また、はねの裏側にもちがついているともち米が蒸せなくなることがあります。

4 うすにもち米を入れふたをします

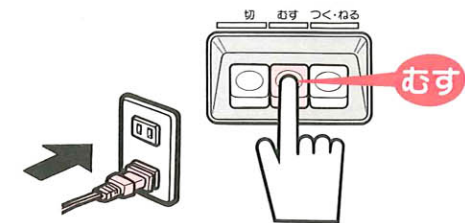
うすには1.8ℓと3.6ℓの目盛りがあります。この目盛りは水切りしたあとの米の量です。



5 「むす」のスイッチを入れます

スイッチが「切」になっていることを確かめて差込プラグをコンセントに差し込みます。

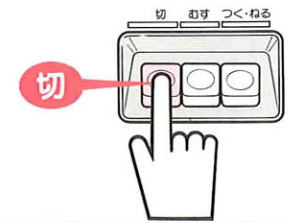
蒸し上がり時間
1.8ℓ (約25分)
3.6ℓ (約50分)



- 気温が低いときには、多少蒸し上がり時間が長びく場合があります。

6 ブザーが鳴ったら、スイッチを切ります

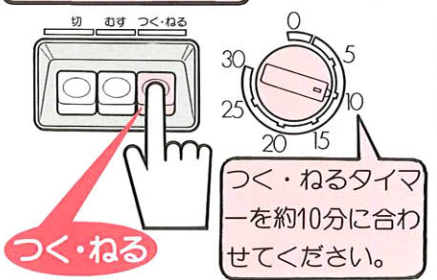
ふたを開け、よく蒸せたことを確かめてください。



- ブザーが鳴る前にふたを開けたり、スイッチを切ったりしないでください。良く蒸せません。

7 ふたを取り、つく・ねるのスイッチを入れます

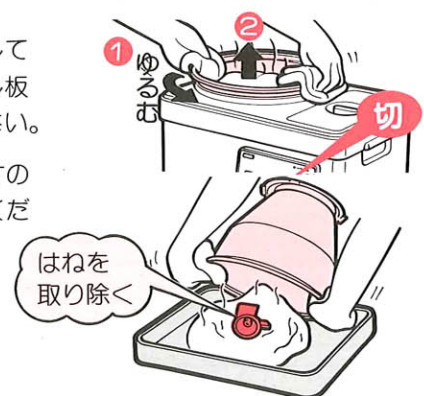
つく時間約10分、3.6ℓの場合約10分たつとタイマーが「チン」となつてつきあがりをお知らせしますのでスイッチを切ってください。好みに合わせて時間を加減してください。



- 手水は必要ありません。手水を入れるともちがやわらかくなりボイラーへもれることがあります。
- あまり長くつきすぎると、もちがやわらかくなりすぎて取り出しにくくなります。

8 スイッチを切り、もちを取り出します

うすはずし、逆さにしてもちとり粉を広げたのし板の上に取り出してください。はねもいっしょに出ますので、手早く取り除いてください。



- うすやはねは熱くなっていますので注意してください。うすを持つときはふきんなどを使ってください。
- 使用後は、必ず差込プラグをコンセントから抜いてください。

もちつきの途中で止めないで

もちがうすにくっついてモーターが回らなくなったり、時間がたつと、うす、はねが取れなくなることがあります。

停電などで止まったとき

スイッチを切り、もちを取り出し、うすやはねはずしてください。

もちのまとめかた・保存のしかた

のしもち

- ①のし板に取り出したもちを、手にもちとり粉か水をつけて均等にのばします。
- ②もちとり粉をつけたのし棒で平らに仕上げます。
- ③のしたちは12~24時間程度おいて、好みの大きさに切ります。



丸もち

- ①手にもちとり粉か水をつけ、つきあがったもちを適当な大きさにちぎります。
- ②ちぎった方を下にして手のひらで丸めます。



保存について

- 温度や湿度の低い場所に置いて、カビを発生させないようにしましょう。
- 長く保存するときは、適当な大きさに切ってポリ袋に入れ密封して冷蔵庫に入れてください。

粉ねりとしての使いかた

計量

- 料理用の計量カップ(1カップ=200ml)、計量スプーン(大さじ1=15ml・小さじ1=5ml)をお使いください。
- 1回に使用する粉の分量は、パンの場合は300~600g、うどんの場合は400~800gまで使用できます。多すぎても少なすぎても、ポイラーへもれることがあります。

材

パン バターロール (12個分)

(ねり時間約13分)



- | | |
|----------------------------|-------------------|
| ● 粉(強力粉).....300g | ● バター.....50g |
| ● イースト(ドライ).....6g (小さじ1½) | ● 砂糖.....30g |
| ● 砂糖.....5g (小さじ2) | ● 塩.....5g (小さじ1) |
| ● ぬるま湯(40℃).....50ml | ● 牛乳.....90ml |

料

うどん 4人分(標準量)

(ねり時間約15分)



- | | |
|---|-------------------|
| ● 粉 (強力粉.....200g
薄力粉.....200g
(中力粉の場合.....400g)) | ● 水.....180ml |
| | ● 塩.....5g (小さじ1) |

- パッキン, うす, はねの取り付けはもちつきるときと同じ手順です。

1 材料をうすに入れます

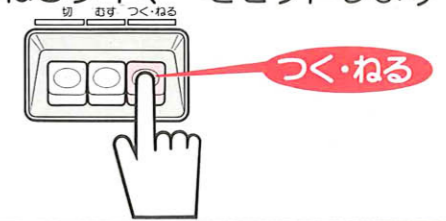
パンやうどんの材料の準備は**付属のフッキングブック**を参照してください。
粉・水や添加物の順に入れます。
水や添加物を先に入れたり、はねに直接かけますと、水分ややわらかい生地が軸部についたりポイラーにもれたりすることがあります。



作

2 つく・ねるのスイッチを入れ、つく・ねるタイマーをセットします

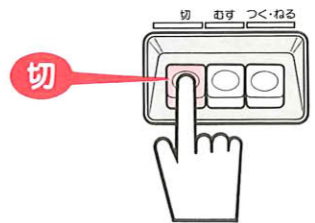
タイマーの使いかたはもちつきるときと同じ手順です。
ねり始めは粉が舞い上がりますのでふたをしてください。
粉の量に応じてねり時間を加減してください。



り

3 タイマーが「チン」と鳴ったら、スイッチを切ります

生地を取り出してください。
ねり途中でうすについてねれない粉は一度スイッチを切り、ヘラ等で中央にかき寄せ再び**つく・ねる**のスイッチを入れてねり上げます。



か

- 生地がポイラーに少量もれることがあります。ティッシュペーパー等のやわらかい紙でふきとってください。

4 生地を取り出します

うどん生地は
水分が少ないため、ひとかたまりになりませんので、手でまとめて取り出します。

うどんの作りかたの詳細は、**付属のフッキングブック(21ページ)**をご覧ください。

パン生地は

パンの作りかたの詳細は、**付属のフッキングブック(22ページ)**をご覧ください。



た

蒸し器としての使いかた

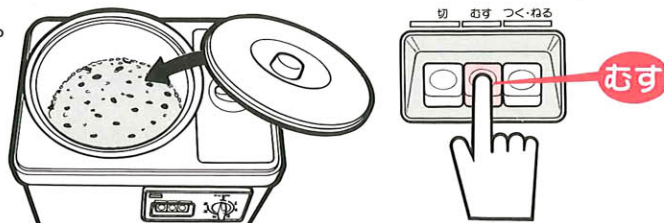
材 **赤飯** 1.8ℓ(1升)~3.6ℓ(2升)の赤飯ができます。
 (標準量)……3.6ℓ(2升)の赤飯を作るときは、下記の分量を2倍してください。但し、給水量は900mlにしてください。
料 ●もち米(洗米前)……………1.8ℓ(1升) ●給水量……………480ml
 ●あずき……………150g ●ゴマ塩……………適量
 ●打ち水(あずきの煮汁)……………100~150ml

準 **あずき** ①たっぷりの水(あずきの量の約6~7倍)にふく
備 れるまでつけ、そのままかためにゆで煮汁と分
 けておきます。(もち米の分量に適した煮汁を
 打ち水用として残しておきます。)

もち米 ②打ち水用以外のあずきの煮汁に水を足して一晩
 浸し、米にあずき色を吸収させます。
 水切りしたもち米はあずきと混ぜておきます。

●パッキン、うす、はねの取り付け、給水はもちつきと同じ手順です。
1 うすにもち米とあずきを入れ、**むす** のスイッチを入れます

表面を平らにして、ふたをします。



2 打ち水をします

蒸気が出はじめて約5分たってから打ち水を
 します。1回に分量の1/3をもち米全体に素早
 くふりかけます。ふたをしてさらに蒸気が出
 てから1~2回行ってください。



- 長くふたを開けておきますと、ブザーがなっても蒸せないことがあります。
- ブザーがなってからは打ち水しないでください。水っぽくなります。

3 ブザーが鳴ったら、スイッチを切ります

もちを取り出すときのよううすははずし、逆
 さにして赤飯を別容器にあけてください。
はねもいっしょに出ますので、取り除いてくだ
 さい。



- うすやはねは熱くなっていますので、注意してください。

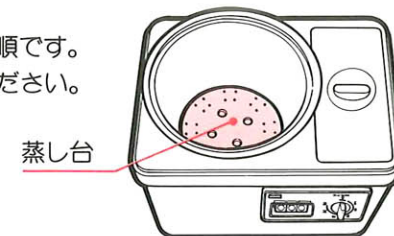
うちわであおいでさまし、つやを出します。
 好みに応じてゴマ塩をふりかけてください。

茶わん蒸し・その他

- パッキン、うすの取り付けはもちつきと同じ手順です。
- 給水量は付属のクッキングブック(15ページ)をご覧ください。

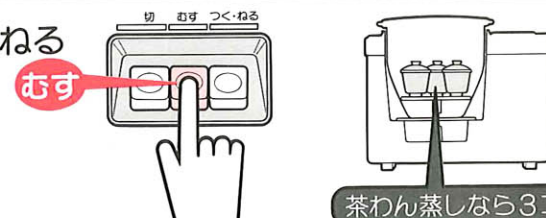
1 蒸し台をセットします

蒸し台底面の筒部をはね軸に合わせ、さし込
 んでください。



2 **むす** のスイッチを入れ、つく・ねる
 タイマーをセットします

蒸気が出はじめたら、蒸し台へ料理をのせ、
 ふたをします。タイマーの使いかたはもち
 つきと同じ手順です。



3 蒸しあがったら、スイッチを切ります

茶わん蒸し3コで12~15分で蒸しあがります。
 料理を取り出してください。



- 料理は熱くなっていますので取り出すときは注意してください。

連続して使うときは

給水量は最大900ml入り、約45分間蒸せます。水がなくなりますとブザーが鳴りますので、そのときは一度スイッチを切り、10分以上おいてボイラーの温度が下ってから給水をして蒸し動作を続けてください。

別売品について

- みそ・マッシュポテト作りに便利な「みそ用はね、¥1,000(税別)」を別売品として用意しています。お買い上げの販売店に「HM-220形・みそ用はね(パーツNo.HM-220 024)」とご指定のうえ、お買い求めください。

仕様

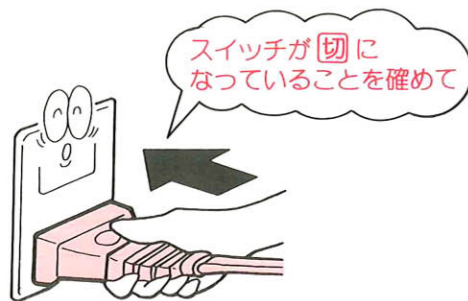
電	源	交流 100V 50/60Hz共用
消 費 電 力	電 動 機	270/300W
	電 熱 装 置	830W
連続運転可能時間		30分
容 量		1.8ℓ(1升)~3.6ℓ(2升)
大 き さ		幅42.2cm 奥行33.5cm 高さ35.2cm
重 さ		約11kg

必ずお守りください

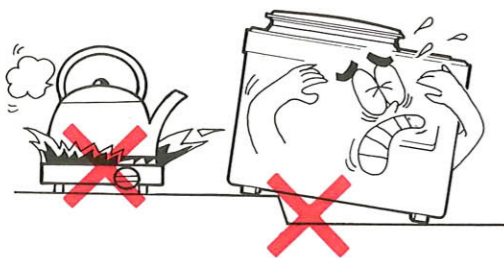
感電・火災・やけど・故障を防ぐために

使用前

●電源はコンセントから



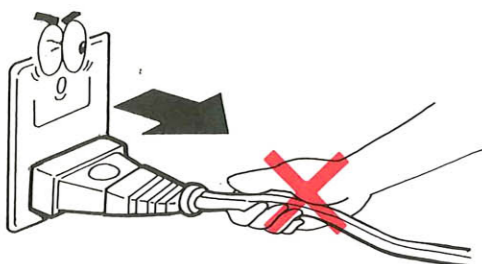
使用場所



火の近くや不安定な場所、テーブル等の台の上では使わないでください。

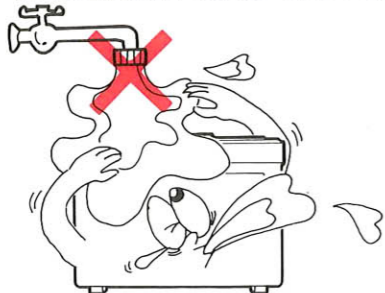
使用中

●コードをひっぱらないで



コードをいためる原因になります。

●本体の水洗いはしないで



感電、故障の原因となります。

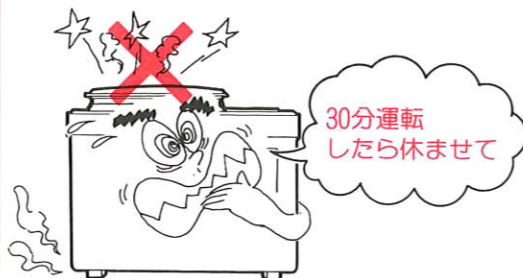
使用

●空炊きをしても すぐに給水しないで



すぐに給水すると蒸気が吹き出し危険です。

●つく・ねる 運転を 30分以上続けしないで

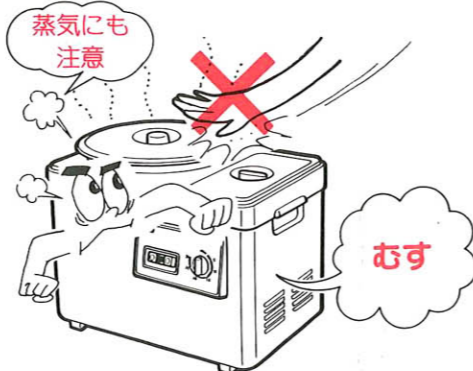


モーター故障の原因となります。

〔むす〕運転をせず〔つく・ねる〕運転だけを30分以上続けたときは、いったんスイッチを切り、モーターを30分以上休ませてください。

使用中

●やけどに注意



スイッチが〔むす〕になっているときは、ふたやうすなどが高温になりますので手を触れないでください。

使用中

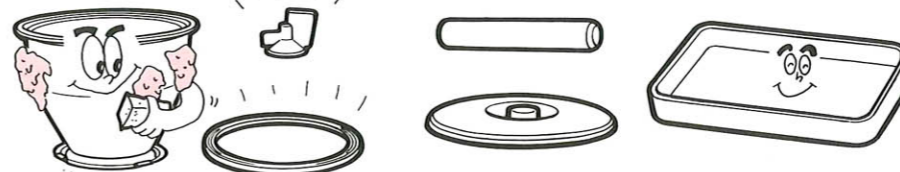
お手入れ

- 差込プラグを抜き、本体がさめてから行ってください。
- 食器用洗剤以外は使わないでください。金属たわしやみがき粉類、漂白剤などは、フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因になります。



うす・はね・パッキン・ふた・のし板・のし棒

水に浸し、スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。



はね軸・ボイラー

ぬれたふきんで良くふきとってください。



本体

固く絞ったふきんで良くふきとってください。



※お手入れが不十分ですと、カビが発生しますので使用後はよくお手入れしてください。
※お手入れ後、うす、はね、パッキンを所定の位置に確実に取り付けておきましょう。

収納のしかた



十分に乾かしてから収納してください。

- 1 付属品収納ケースにのし棒、はね、計量カップを所定の位置に入れます。
- 2 パッキンを取り付けます。
- 3 うすを取り付けます。
- 4 蒸し台をうすの中に入れ、はね軸に合わせ、さし込みます。
- 5 ふたを逆さにしてかぶせます。
- 6 のし板を本体カバーとしてかぶせます。

修理を依頼する前に

現象	お調べいただくこと
■スイッチを入れても運転しない	●コンセントから差込プラグが抜けていませんか。
■蒸し始めてすぐブザーが鳴る	●ボイラーに水を入れましたか。
■蒸気もれがしたり、もち米が完全に蒸せない	●もち米の量が多すぎませんか。 ●浸し時間が不足していませんか。
■ついたもちにツブツブが残る	●水切りは十分しましたか。 ●給水量が少なすぎませんか。 ●パッキン、うすは確実に取り付けましたか。 ●うるち米が混ざっていませんか。
■つきあがったもちがやわらかすぎる	●水切りは十分しましたか。 ●浸し時間が長すぎませんか。 ●給水量が多すぎませんか。 ●つき時間が長すぎませんか。 ●手水をしませんでしたか。
■うすの底からもちがもれる	●手水を打ったり、ふたをして長時間(15分以上)ついていませんか。 ●はねは、はね軸に確実に差し込まれていますか。

以上のことをお調べいただき、それでも不具合な場合はお求めの販売店にご相談ください。

アフターサービスと保証

使用中に異常が生じたときは

直ちに差込プラグを抜いて使用を中止し、「修理を依頼する前に」の項をお調べください。それでも不具合な場合は自分で修理をしないで、お買い求めの販売店にご相談ください。

転居される場合は

ご転居によりお買い求めの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立家電品の取扱店を紹介させていただきます。
なお、このもちつき機のモーターは50Hz,60Hz共用です。

アフターサービスについて ご不明の場合、その他お困りの場合は

お買い上げの販売店か別紙(黄色用紙「ご相談窓口一覧表」)のご相談窓口にお問い合わせください。

保証について

- この商品は保証書付です。
- 保証書は販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますから、記載内容を確認のうえ大切に保存してください。
- 保証期間はお買い上げの日から1年間です。
- 保証期間中でも有料となることがありますので保証書をよくお読みください。
- 保証期間経過後の修理については販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合はお客様のご要望により有料修理いたします。当社は販売店からの注文により、補修用性能部品を販売店に供給いたします。

補修用性能部品の保有期間について

当社はこのもちつき機の補修用性能部品を製造切後最低6年間保有しています。

ご使用方法のご相談は、お買い求めの販売店が承っておりますが、販売店と連絡が取れないなどお困りの場合は、右記へお気軽にお問い合わせください。

★日立エコーくらしのダイヤル——家電品のお買物相談は…

 0120-312111

(フリーダイヤル・無料 年中無休9~20時 東京で受信)

日立家電販売株式会社

株式会社 日立ホームテック

〒105 東京都港区西新橋 2-15-12 電話 (03) 502-2111

05J(MI)2203 818022